

# ทำเนียบอาหารปลารสเด็ด ปากน้ำโพ

เชิญชิมอาหารปลาแม่น้ำ  
**30 ร้าน 100 เมนูเด็ด**  
รับส่วนลด 10 %

## เทศกาลปลารสเด็ดปากน้ำโพ

นครสวรรค์ หรือ เมืองปากน้ำโพในอดีตถือว่าเป็นชุมทางคมนาคมขนส่ง ทางน้ำที่สำคัญ เป็นศูนย์กลางการค้า เนื่องจากเป็นที่รวมของแม่น้ำสำคัญ 4 สายคือ ปิง วัง ยม น่าน ต้นกำเนิดของ แม่น้ำเจ้าพระยา เป็นเส้นทางคมนาคมที่สำคัญ และเป็นแหล่ง ปลาน้ำจืดหลากหลายพันธุ์ จากลักษณะภูมิประเทศดังกล่าว ทำให้มีชาวจีนมาตั้งถิ่นฐาน ทำการค้าและอยู่อาศัยเป็นจำนวนมาก ชาวจีนส่วนใหญ่มีความสามารถในการประกอบอาหารโดยเฉพาะอาหารที่ทำจากปลา จึงได้ถ่ายทอดและพัฒนาฝีมือการปรุงอาหารปลา กันมาอย่างต่อเนื่อง จนทำให้ปากน้ำโพเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า เป็นแหล่งอาหารปลารสอร่อย หรือเรียกกันตามคำขวัญของจังหวัดที่ว่า “ปลารสเด็ดปากน้ำโพ”

จังหวัดนครสวรรค์ กำหนดจัดงานเทศกาล “ปลารสเด็ดปากน้ำโพ” ซึ่งเป็นกิจกรรมหนึ่งในปีท่องเที่ยวนครสวรรค์ 2545 ระหว่างวันที่ 12-21 เมษายน 2545 ช่วงเทศกาลสงกรานต์ ซึ่งมีวันหยุดติดต่อกันหลายวัน และมีนักท่องเที่ยวเดินทางไป เล่นสงกรานต์ในภาคเหนือเป็นจำนวนมาก ซึ่งจำเป็นจะต้องเดินทางไป - กลับ ผ่าน นครสวรรค์ จึงขอเชิญชวนให้ทุกท่านแวะชิมอาหารปลารสเด็ดของนครสวรรค์

ทำเนียบอาหารปลารสเด็ดปากน้ำโพ ฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยจังหวัดนครสวรรค์ ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ภาคกลาง เขต 7 และนักชิม อาหารชื่อดัง คุณสันติ เศรษฐวิมล (แม่ช้อยนางรำ) คัดเลือกร้าน และเมนูอาหารปลาแม่น้ำจำนวนกว่า 30 ร้าน 100 เมนูเด็ด และได้ขอความร่วมมือร้านอาหารในทำเนียบอาหารปลารสเด็ดลดราคาอาหารจากราคาปกติ ๑๐ % เพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยวเป็นกรณีพิเศษ ท่านสามารถใช้เอกสารแผ่นพับประชาสัมพันธ์นี้แสดงแก่ร้านค้า เพื่อขอรับ ส่วนลด ๑๐ % ได้ทันที (12-21 เม.ย. 45)



## ปลา

1. ต้มยำลูกชิ้นปลากราย หน้าผาปลาทอดมัน
2. เจิงปลากรายทอด หน้าผาปลาทอดมัน
3. ทอดมันปลากราย หน้าผาปลาทอดมัน , เกสรเบียร์เข้าส์
4. ห่อหมกปลากราย บ้านอีสาน , ปาร์ตี้แฮลส์
5. ลูกชิ้นปลากรายผัดซีเม่า โกยี้
6. ลูกชิ้นปลากรายลวก ทับทิม , ดิกรี , บ้านริมน้ำ
7. แกงป่าลูกชิ้นปลากราย ไม้สน
8. ก๋วยเตี่ยวลูกชิ้นปลากราย (ราดปากดี) โกนั๊ว นวนคร , หลี่ลูกชิ้นปลากราย
9. ทอดมันปลากราย ร้านนายดี
10. ปลากรายลวก โกนั๊ว นวนคร , โกยี้ , นั๊ดโกนา

### ปลากดคัง

11. ปลากดคังผัดกระชาย เล่งหงษ์สุกี้ - บาบิคว
12. ต้มโคล้งปลากดคัง ครั้วท้าวรอง
13. แกงป่ากดคัง ปลาแม่น้ำ , ครั้วทิดเทือง
14. ปลากดคังผัดข่า เจปูน
15. แกงเลียงปลากดคัง บ้านริมน้ำ

## เนื้ออ่อน

39. ปลาเนื้ออ่อนอุ้งคะทิสด เล่งหงษ์สุกี้ - บาบิคว
40. ปลาเนื้ออ่อนทอดกรอบ โกยี้
41. ปลาเนื้ออ่อนคลุกฝุ่น ครั้วชาลี , ดิกรี
42. แกงป่าปลาเนื้ออ่อน ครั้วชาลี , ไม้ฉลุ , โกยี้
43. อุ้งปลาเนื้ออ่อน ทับทิม
44. ลูกเจ้าพระยาทอดกรอบ ยัมยัม
45. ปลาเนื้ออ่อนสามรส ทับทิม , นั๊ดโกนา
46. ปลาญวนเอื้อบ ดิกรี
47. ต้มโคล้งปลากกรอบ ไม้ฉลุ
48. แกงเลียงปลากกรอบ ไม้ฉลุ
49. ปลาเนื้ออ่อนย่าง ไม้ฉลุ
50. ปลาเนื้ออ่อนตัวใหญ่ หน้าผาปลาทอดมัน

### ปลาบึก

51. สดักปลาบึก ไกลอีเกิ้ล เอ็น.เอส.ซี
52. ปลาบึกผัดข่า สี่แควริเวอร์ไซด์



53. ปลาบึกนึ่งซีอิ๊ว เล่งหงษ์สุกี้ - บาบิคว , แฟรี่แมน

## หมู

16. ปลาช่อนนึ่งอีสาน ไกลอีเกิ้ล เอ็น.เอส.ซี บ้านสกุลดาว
17. ปลาช่อนเต้น เกสรเบียร์เข้าส์
18. ปลาช่อนลุยป่า เกสรเบียร์เข้าส์
19. ปลาช่อนฟู จำหุ่ม
20. ปลาช่อนฟูยำตะไคร้ ไม้สน
21. ลาบปลาช่อน จำหุ่ม , ไม้ฉลุ
22. เมี่ยงปลาช่อน สวนอาหารสายปิง
23. ปลาช่อนเผาเกลือ บ้านอีสาน
24. ปลาช่อนลุยทุ่ง ทับทิม
25. ปลาช่อนแดดเดียว ริมชล
26. ปลาพืมาน พืมานคอฟฟี่ช็อป
- (ปลาช่อนยำสมุนไพร)
27. ปลาช่อนทรงเครื่อง เอสแอนดิว ปาร์ตี้แฮลส์
28. ปลาช่อนโรยงา สี่แควริเวอร์ไซด์
29. ปลาช่อนนึ่งมะนาว ปลาแม่น้ำ
30. ยำตะไคร้ปลาช่อน ครั้วท้าวรอง
31. อุ้งเขี้ยวหวานปลาช่อนทอด เจปูน
32. ส้มตำปลาช่อน ปาร์ตี้แฮลส์
33. ต้มยำปลาช่อนแห้ง บ้านริมน้ำ
34. ปลาช่อนใส่กระบอกไม้ไผ่เผา สวนเกษตรนันทนารีสอร์ท
35. ปลาช่อนคลุกฝุ่น สวนเกษตรนันทนารีสอร์ท
36. ปลาช่อนเลาะก้างห่อใบเตย ไม้ฉลุ
37. ต้มยำหัวฟองไข่ใบมะขามอ่อน แพอาหารปลา

### ปลาคัง

54. ปลาคังผัดข่า บ้านอีสาน
55. ปลาคังลวกจิ้ม ไม้ฉลุ
56. ปลาคังผัดข่า ริมชล , แพอาหารปลา
57. แกงป่าปลาคัง ทับทิม

## แรด

58. ปลาแรดนึ่งมะนาว จำหุ่ม
59. ปลาแรดสองสี สวนอาหารสายปิง
60. ปลาแรดทอดราดน้ำปลา ไกลอีเกิ้ล เอ็น.เอส.ซี
61. ปลาแรดน้ำตก ไม้ฉลุ
62. ปลาแรดสามรส ริมชล
63. ปลาแรดชุบเปอร์ ครั้วชาลี , ดิกรี
64. ปลาแรดตะไคร้ บ้านสกุลดาว
65. ปลาแรดทอดกระเทียม ดิกรี
66. ปลาแรดราดพริกมะขาม หน้าผาปลาทอดมัน



67. ปลาตะโกกนึ่งบ๊วย โกยี้ , ยัมยัม
68. ปลาตะโกกนึ่งเผือก สวนเกษตรนันทนารีสอร์ท



### ปลาแดง

- |                       |          |
|-----------------------|----------|
| 69. ปลาแดงเล็กทอศกรอบ | แฟร์เมนู |
| 70. แกงป่าปลาแดง      | แฟร์เมนู |
| 71. ซุปปลาแดงเล็ก     | แฟร์เมนู |

### ปลาหมู

- |                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| 72. ซุปปลาหมูแม่น้ำปาน | พิมานคอฟฟี่ซ้อป |
| 73. ปลาหมูแดดเดียว     | แพอาหารปลา      |

### ปลารากกล้วย

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| 74. ปลารากกล้วย | แพอาหารปลา |
|-----------------|------------|

### ปลาทับทิม

- |                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| 75. ปลาทับทิมฮ่องเต้        | ไม้สน             |
| 76. ปลาทับทิมเจียนสูตรโบราณ | บ้านสกุลดาว       |
| 77. ปลาทับทิมนิ่งซีอิ้ว     | ไม้สน             |
| 78. ปลาทับทิมนิ่งบิว        | ไม้สน             |
| 79. ปลาทับทิมนิ่งมะนาว      | ไม้สน , นัตโกชานา |



- |                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| 80. ผัดซ่าปลาม้าแม่น้ำปิง | พิมานคอฟฟี่ซ้อป |
| 81. ปลาม้าผัดพริกไทยดำ    | ครัวชาติ , ด็กี |
| 82. ปลาม้านิ่งซีอิ้ว      | ยัมยัม          |
| 83. ต้มส้มปลาม้า          | ทับทิม          |
| 84. ปลาม้าต้มยำ           | หน้าผาปลาทอดมัน |
| 85. ปลาม้าผัดใบขึ้นฉ่าย   | หน้าผาปลาทอดมัน |



- |                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| 86. ต้มโคล้งปลากระทิงแม่น้ำยม | พิมานคอฟฟี่ซ้อป |
|-------------------------------|-----------------|

### ปลาเพียว

- |                      |           |
|----------------------|-----------|
| 87. ปลาเพียวกรอบซูชิ | เฮลแอนดิว |
|----------------------|-----------|

### ปลาน้ำเงิน

- |                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| 88. ปลาน้ำเงินผัดพริกกระเทียม | เฮลแอนดิว |
|-------------------------------|-----------|

### ปลากระเบน

- |                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 89. ผัดเผ็ดกระเบน | ปลาแม่น้ำ , ครัวทิดเทือง |
|-------------------|--------------------------|

### ปลาเบียว

- |                   |        |
|-------------------|--------|
| 90. ปลาเบียวสามรส | ทับทิม |
|-------------------|--------|



- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| 91. ปลาตะเพียนต้มเค็ม | ครัวท่านรอง |
|-----------------------|-------------|

### ปลาแดง

- |               |        |
|---------------|--------|
| 92. ซุปปลาแดง | ทับทิม |
|---------------|--------|

### ปลาหมอ

- |                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| 93. ซุปปลาหมอนา | สวนเกษตรนันทนารีสอร์ท |
|-----------------|-----------------------|

### ปลาเค้า

- |                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| 94. พล่าปลาเค้า | สวนเกษตรนันทนารีสอร์ท |
| 95. ซุปปลาเค้า  | ไม้ฉลุ                |

### ปลากระพง

- |                       |                |
|-----------------------|----------------|
| 96. ปลากระพงพริกไทยดำ | สวนอาหารสายปิง |
| 97. พริกสดปลากระพง    | โกยี้          |

### อื่น ๆ

- |                      |              |
|----------------------|--------------|
| 98. ปลาร้าทรงเครื่อง | ครัวทิดเทือง |
| 99. ทอดมันห่อหมก     | ปาร์ตี้เฮาส์ |
| 100. ปลาราดซอสมะขาม  | เจปุ่น       |

### รายการเด็ดฉบับนครสวรรค์หาซื้อได้ทั่วไป

### ปูองเหือ

ปลาเหือ เป็นอาหารพื้นบ้านของนครสวรรค์  
ชื่อที่รู้จักกันโดยทั่วไปก็คือ ทอดมัน  
ทำจากปลาล้วย ปลาชิว สับทั้งตัว  
ทำให้มีแคลเซียมสูง

ปลาเกลือก ก็เป็นอาหารพื้นบ้านของนครสวรรค์

ชื่อที่รู้จักกันโดยทั่วไปก็คือ ปลาดแดดเดียว

### ปูองเอื้ออู

### ลูกชิ้นปลากราย แปะหมูยอแบบ

ลูกชิ้นทำจากเนื้อปลากรายแท้  
แบบฉบับนครสวรรค์ ต้องลูกเล็ก  
เหนียวนุ่ม รสชาติกลมกล่อม



มกราคม	ปีใหม่เมืองสี่แคว
กุมภาพันธ์	ตรุษจีนแห่งมังกร
มีนาคม	พักผ่อนบึงบอระเพ็ด
เมษายน	ปลารสเด็ดปากน้ำโพ
พฤษภาคม	มหกรรมไม้ดอกไม้ประดับ
มิถุนายน	ปิ่นเขาน้อย รอนางพันธุรัตน์
กรกฎาคม	ท่องป่าไพศาลี
สิงหาคม	ตามรอยพระยุคลบาทเสด็จประพาสต้น
กันยายน	เที่ยวทุ่งหินเทิน
ตุลาคม	ประเพณีทางน้ำ
พฤศจิกายน	ลอยกระทงสาย พายเรือตุงน้ำ
ธันวาคม	ขอพรหลวงพ่อพรหม ชมเมืองจันเสน



การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคกลาง เขต 7  
ถนนรอบวัดพระธาตุ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี 15000  
โทร 0-3642-2768-9 โทรสาร 0-3642-4089





เที่ยวทั่วไทย  
ไปได้ทุกเดือน



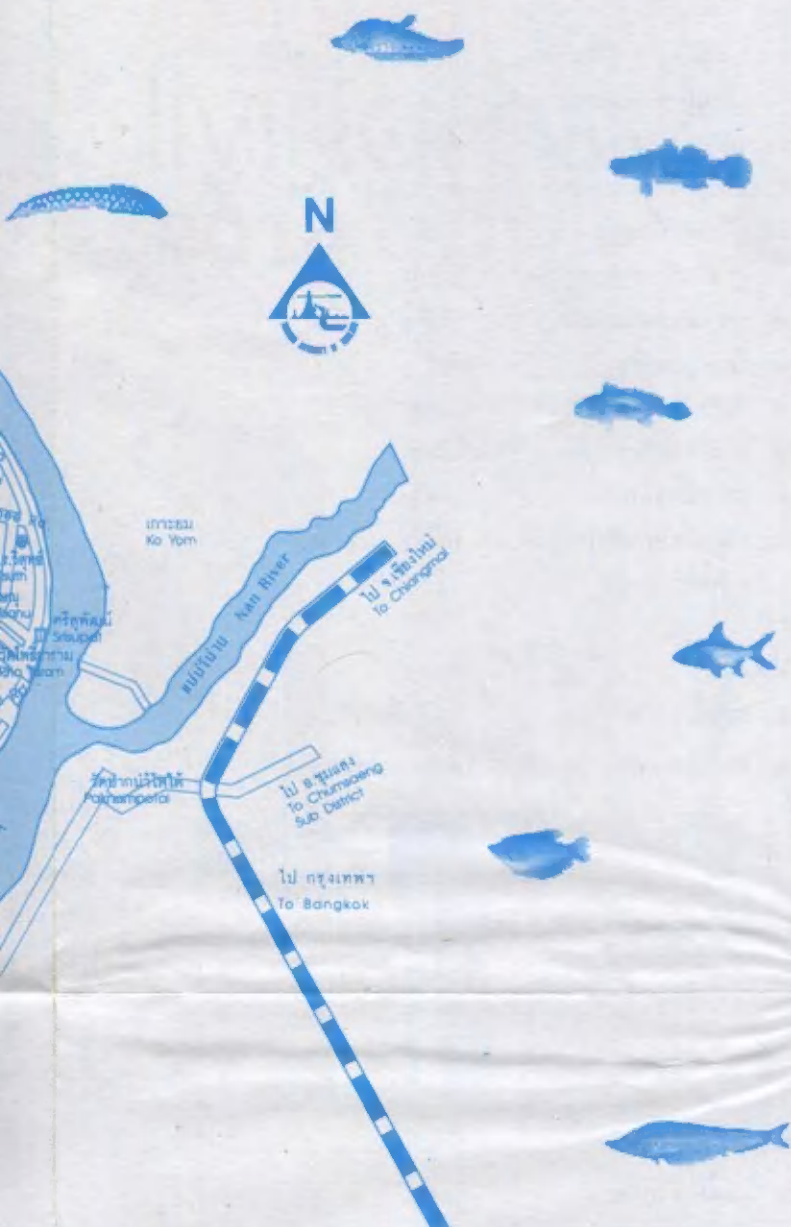
ทำเนียบร้านอาหารปาลาสเต็ดปากน้ำโพ



ร้านอาหาร

- |                               |                          |                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1. เกสรเปียร์ไธส              | 0-5621-3456              | 11. ทับทิม ( บ้านสวนรีสอร์ท ) | 0-5633-3400              |
| 2. โกเนี้ยว นวนทร             | 0-5622-2627              | 12. นัตโกหนา                  | 0-5636-7040-1            |
| 3. โกยี่                      | 0-5622-1485              | 13. บ้านริมน้ำ                | 0-5621-2682, 0-1962-4840 |
| 4. โกลอีเกิ้ล ( เอ็น.เอส.ซี ) | 0-5622-8845-8            | 14. บ้านสกุลดา                | 0-5622-1426              |
| 5. ครัวชาติ                   | 0-5633-1502              | 15. บ้านอีสาน                 | 0-5633-1190              |
| 6. ครัวท่นรอง                 | 0-5631-0738-9            | 16. ปาร์ดีไธส                 | 0-5623-1603-4            |
| 7. ครัวทิดเหือง               | 0-5634-1727, 0-1379-1188 | 17. ปลาแม่น้ำ                 | 0-5633-0898              |
| 8. จำมูจุ่ม                   | 0-5633-0375              | 18. พิมานคอฟฟี่ช็อป           | 0-5631-2222              |
| 9. เจปูน                      | 0-5622-5511              | 19. แพอาหารปลา                | 0-5622-6218, 0-1971-8584 |
| 10. ดิกรี                     | 0-5622-0009              | 20. แฟรี่เมนู ( แฟรี่แลนด์ )  | 0-5622-8260              |





### การเดินทาง

- > โดยรถยนต์ ใช้เส้นทางสายเอเชีย(ทางหลวงหมายเลข 32) ผ่านอยุธยา ช่างทอง-สิงห์บุรี-ชัยนาท-อุทัยธานี ศูนย์สวรรคร์ ระยะทาง 239 กิโลเมตร
- > รถโดยสาร จากสถานีขนส่งหมอชิต 2 มีบริการรถโดยสารศูนย์สวรรคร์ทุกวัน โทร 0-2279-4484-7
- > รถไฟสายเหนือจากกรุงเทพฯ ผ่านนครสวรรค์ ทุกวัน โทร 0-2223-7010, 0-2223-7020

21. ไม้จล	0-5622-6379-80
22. ไม้สน (โรงแรมวัชร)	0-5622-2264
23. ยี่มยี่ม	0-5634-1057, 0-5634-1875
24. รีมชล	0-5622-3513
25. เล่งหงษ์สุกี้ - บาบีคิว	0-5631-2999
26. สวนเกษตรนันทนารีสอร์ท	0-5620-2109, 0-1474-5493
27. สวนอาหารสายปิง	0-5621-3008, 0-1532-4684
28. สีแควริเวอร์ไซด์	0-5623-1833
29. หน้ามาปลาทอดมัน	0-5621-4629
30. หลีลูกชิ้นปลา	0-5622-3991
31. .เอสแอนดิว	0-5631-4288